

COSYLIFE

by  **ELECTRO DEPOT**

Robot CL-RP800BH rouge-silver 800W

939835



V.102014

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être suivies pour réduire tout risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures.

Conserver ce mode d'emploi.

1. Veuillez lire attentivement toutes ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel d'instructions pour toute future référence.
2. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
3. Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans le présent mode d'emploi.
4. Ne faites pas fonctionner cet appareil si le câble d'alimentation est endommagé, si un dysfonctionnement de l'appareil s'est produit ou s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Retournez l'appareil dans un centre de

réparation agréé pour qu'il y soit révisé et réparé.

5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son représentant ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque de danger.

6. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.



7. Cet appareil doit normalement être nettoyé après chaque utilisation mais il n'est pas conçu

pour être immergé dans de l'eau lors du nettoyage. N'immergez jamais l'appareil, son câble ou sa prise d'alimentation dans de l'eau ni dans aucun autre liquide pour vous prémunir contre tout risque de choc électrique.

8. Vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
9. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique avant de changer l'un des accessoires ou de toucher l'une des pièces détachables.
10. Avertissement : cet appareil peut causer de graves blessures. Faites très attention lorsque vous manipulez les lames aiguisées, que vous videz le bol ou que vous nettoyez l'appareil.
11. L'appareil ne doit être utilisé que pendant 4 minutes à chaque fois. Laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
12. Assurez-vous que l'appareil est bien éteint avant de retirer le bol mixeur du socle.
13. Toujours déconnecter l'appareil de

l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage

14. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement

15. Utilisez seulement les accessoires originaux.

16. Avant l'utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

17. Placez l'appareil aussi près que possible de la source d'alimentation de sorte que vous pouvez débrancher l'appareil rapidement et facilement.

18. Ne pas laisser le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.

19. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance ou lorsqu'il est vide.

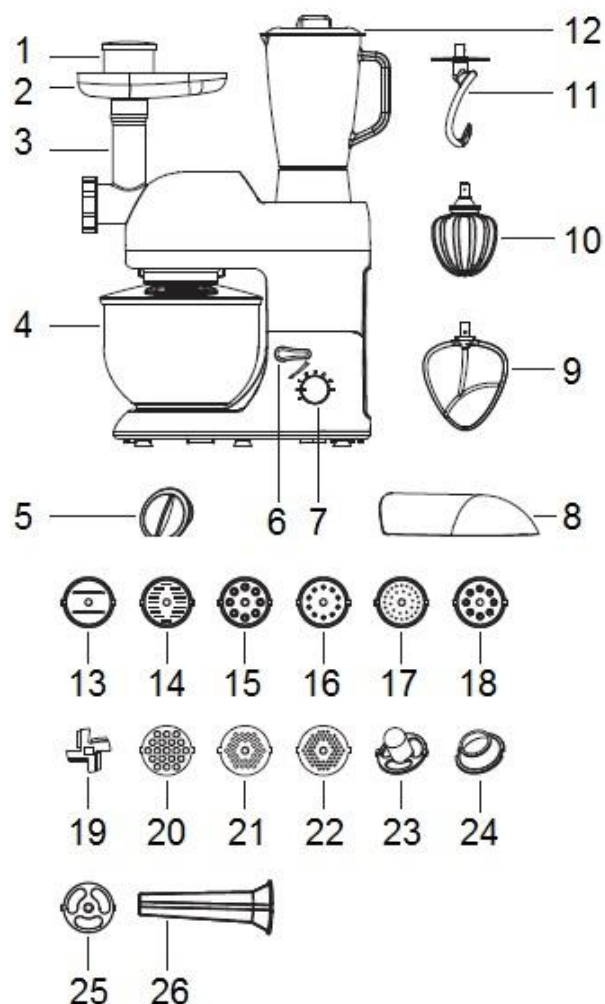
20. Durant l'utilisation, ne pas toucher les parties amovibles avec vos doigts.

21. En ce qui concerne les instructions pour le nettoyage entrant en contact avec la nourriture, merci de vous référer au paragraphe "NETTOYAGE ET RANGEMENT".

22. En ce qui concerne les instructions pour les réglages, l'utilisation des accessoires et les durées d'utilisation, merci de vous référer aux paragraphes "FONCTION".

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Poussoir
2. Goulotte
3. Hachoir à viande
4. Bol mixeur
5. Capot frontal
6. Levier de relevage de la tête
7. Molette de réglage de la puissance
8. Capot arrière
9. Lame de mélange
10. Fouet à œufs
11. Crochet de pétrissage
12. Mixeur
- 13 – 18 Grilles à pâtes
- 19 – 22 Disque mélangeur
- 23 – 26 Tube à saucisse



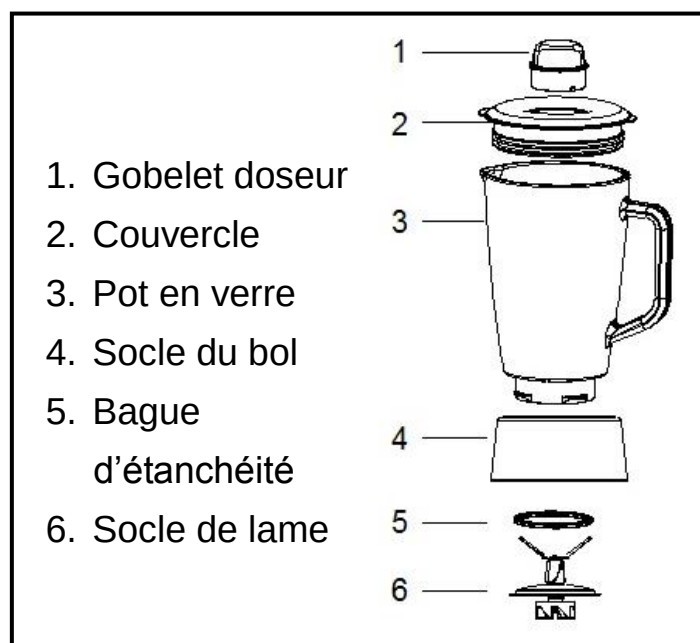
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Toutes les parties du robot doivent être entièrement nettoyées avant la première utilisation. (Voir le paragraphe "Nettoyage").
2. Tirez la longueur de câble nécessaire de son rangement sur le socle du robot, puis branchez-le à la prise électrique.

FONCTION BLENDER

Assemblez le bol en verre

1. Placez la bague d'étanchéité sur le socle de lame, puis montez le socle de lame sur le socle du bol. La bague intérieure du socle du verre est serrée sur le socle de la base à fond sur le socle de lame.
2. Après avoir versé les ingrédients dans le verre, fixez le couvercle en appuyant dessus.
3. Insérez le gobelet doseur dans l'ouverture du couvercle, puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'au verrouillage.
4. Montez le bol avec son unité sur le socle principal, puis tournez le verre dans le sens horaire jusqu'au verrouillage.



Utilisation

1. Placez les ingrédients que vous souhaitez mixer dans le bol en verre.
2. Placez le couvercle et fermez-le correctement. Placez le gobelet doseur dans le trou du couvercle, puis tournez dans le sens horaire pour verrouiller.

Réglage de la vitesse	Utilisation
3 – 4	Utilisation légère avec des liquides
5 – 6	Pour une consistance plus épaisse – mélange de liquides et de solides alimentaires
P	Pour piler la glace et hacher grossièrement, puissante fonction d'impulsion

Remarque : L'interrupteur ne reste pas engagé sur la position "P".

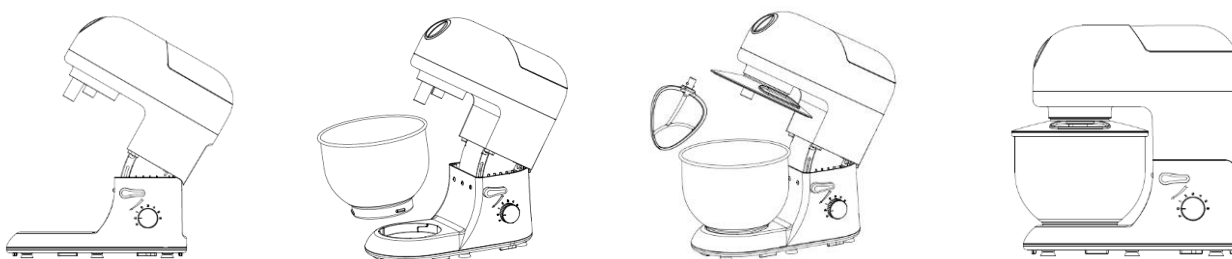
Vous devez le maintenir dans cette position ou le tourner de manière répétée sur la position "P".

Après utilisation, remettez toujours l'interrupteur en position "0", débranchez l'appareil et retirez le bol en verre en le soulevant.

FONCTION MIXEUR

Montage

1. Tournez le levier de relevage de la tête dans le sens horaire, puis relevez la tête du mixer jusqu'à ce qu'il se verrouille.
2. Assemblez le bol mixeur (rempli d'aliments) sur la base puis tournez dans lesens antihoraire pour verrouiller.
3. Insérez la lame, le batteur à œufs ou le crochet à pâte dans le connecteur de lame. Poussez jusqu'à l'arrêt, puis tournez dans le sens horaire pour verrouiller.
4. Tournez le levier de relevage de tête et abaissez la partie supérieure du bloc principal jusqu'au verrouillage.



5. Pour activer le mixeur, tournez l'interrupteur jusqu'à la vitesse désirée de 1 à 6 : de 1 à 3 pour pétrir et de 4 à 6 pour mélanger et fouetter.
6. Pour désactiver le mixeur, tournez l'interrupteur jusqu'à la position "0". Débranchez l'appareil
7. Tournez le levier de relevage de tête et renversez la tête du robot en arrière jusqu'au verrouillage.
8. Pour retirer la partie mixeur, tenez-la d'une main, puis appuyez vers le haut contre le ressort, tournez dans le sens antihoraire pour déverrouiller.

Pour mélanger ou pétrir de la pâte :

1. Proportion suggérée de farine et d'eau : 5/3
2. Commencez par pétrir 20 secondes à la vitesse 1, 20 secondes à la vitesse 2, puis environ 3 minutes en vitesse 3.
3. Assurez-vous de ne pas remplir le bol au-delà de la quantité maximale.
4. La quantité maximale de farine est de 1,2 kg.
5. Le crochet à pâte ou le mixeur doivent être utilisés.
6. Ne pas utiliser le crochet à pâte plus de 20 secondes en continu aux vitesses 1 et 2, ni plus de 4 minutes en vitesse 3.
7. Ne pas utiliser plus de 4 minutes en continu à la fois.

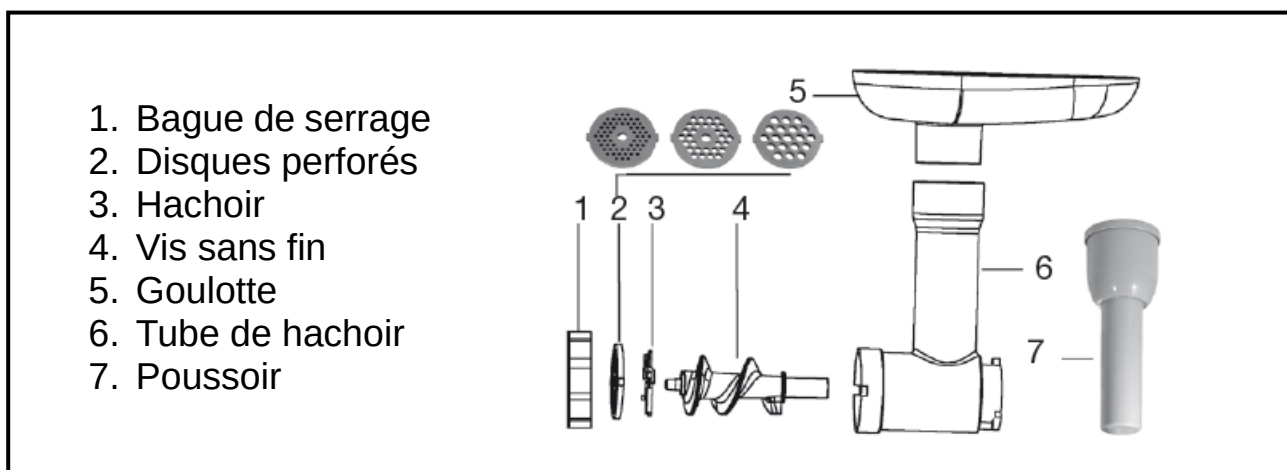
Pour fouetter des blancs d'œufs ou de la crème :

1. Quantité maximale de 24 œufs. Passez de la vitesse 4 à la vitesse 6, battez les blancs d'œuf sans vous arrêter jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
2. Pour la crème fouettée, fouettez 250 ml de crème fraîche à la vitesse 4 à 6 pendant environ 5 minutes.
3. Lorsque vous remplissez le bol de verre avec du lait frais, de la crème ou d'autres ingrédients, assurez-vous de ne pas dépasser la quantité maximale.
4. Le batteur à œufs doit être utilisé.
5. Ne pas utiliser plus de 4 minutes en continu à la fois.

Pour préparer des milkshakes, des cocktails ou autres liquides :

1. Mixez les ingrédients selon la recette, de la vitesse 1 à 6 pendant environ 4 minutes.
2. Ne dépassez pas la limite maximale de quantité indiquée sur le bol de mélange.
3. La lame de mélange doit être utilisée.
4. Ne pas utiliser plus de 4 minutes en continu à la fois.

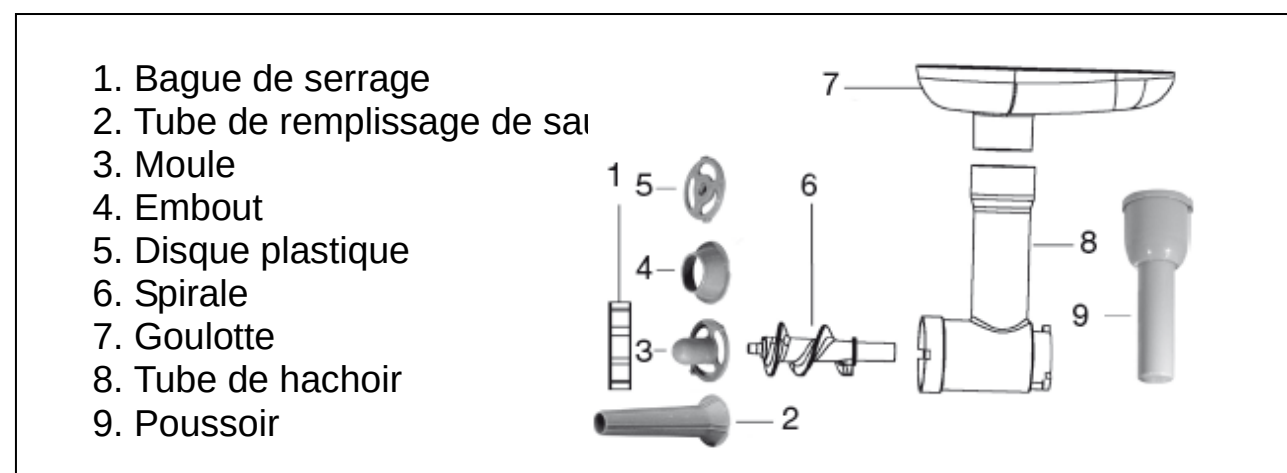
FONCTION HACHOIR À VIANDE



Pour hacher tous les types de viandes. La finesse dépend du disque perforé utilisé. Le capot arrière doit être placé sur l'appareil.

1. Coupez toute la viande en morceaux (il est recommandé d'utiliser du porc ou du bœuf sans os et sans tendons, taille approximative : 20 mm x 20 mm x 60 mm) de manière à pouvoir les insérer facilement dans l'ouverture de la goulotte.
2. Branchez l'appareil, puis réglez la vitesse sur 4 à 6.
3. Insérez les aliments dans la plaque de la trémie. N'utilisez que le plongeur.
5. Mettez l'appareil hors tension, puis débranchez-le de la prise électrique.
6. Ne pas utiliser plus de 4 minutes en continu à la fois.

FONCTION REEMPLISSAGE DE SAUCISSES



Fabrication de saucisses :

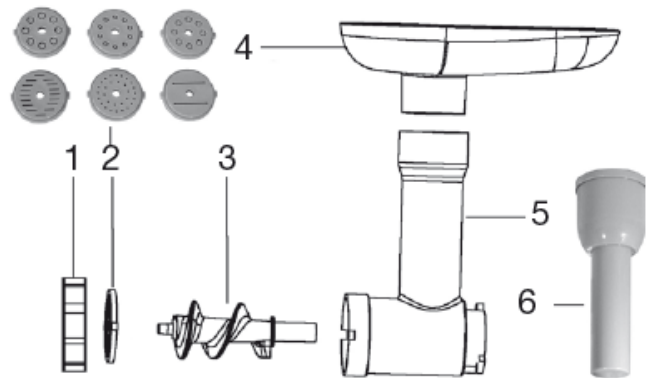
Placez l'adaptateur et le tube de remplissage des saucisses sur la spirale, puis vissez la bague de verrouillage sur le tube de remplissage. Glissez la peau de la saucisse sur le tube de remplissage, puis fermez le bout par un nœud. Assurez-vous que la peau de saucisse se remplit doucement, car l'ébullition ou la cuisson font gonfler la chair à saucisse, ce qui peut la faire éclater. À la fin, finissez de comprimer la chair à saucisse avec les doigts. Puis faites-la pivoter de deux tours.

Fabrication de croquettes :

Placez l'adaptateur et l'adaptateur à croquettes sur la spirale, puis vissez la bague de verrouillage sur le tube de remplissage. La viande sera pressée contre l'adaptateur et l'adaptateur à croquettes, pour former un rouleau creux. Coupez le rouleau à la longueur désirée. Vous pouvez maintenant le farcir de divers ingrédients.

FONCTION DE FABRICATION DE PÂTES :

1. Bague de serrage
2. Disques à pâtes
3. Vis sans fin
4. Goulotte
5. Tube de hachoir
6. Poussoir



Pour mélanger ou pétrir de la pâte:

1. Proportion suggérée de farine et d'eau : 5/ 3.
2. Afin de mélanger les ingrédients, nous vous recommandons de régler le variateur de vitesse sur la position 1 pendant environ 20 secondes, puis sur 2 pendant encore 20 secondes.
Afin de mélanger/pétrir, réglez le variateur de vitesse sur la position 3 pendant environ 3 minutes.
3. Assurez-vous de ne pas remplir le bol de mélange au-delà de la quantité maximale.
4. La quantité maximale de farine est de 1,5 kg.
5. Utilisez le crochet à pâte pour la pâte à pain et la pâte au levain, la lame de mélange pour les gâteaux, les tartes et la purée de pommes de terre.
6. Ne pas utiliser le crochet à pâte plus de 30 secondes en continu aux vitesses 1 et 2, ni plus de 4 minutes en vitesse 3.
5. Ne pas utiliser plus de 4 minutes en continu à la fois.

Pour fouetter les blancs d'œufs ou de la crème:

1. Utilisez le batteur à œufs pour battre les œufs en neige, fouetter la crème et la pâte à gaufres et à choux, les mousses, les soufflés, etc. Ne l'utilisez pas pour les mélanges épais, (par exemple, battre du beurre et du sucre moussé), vous pourriez le casser. Passez de la vitesse 4 à la vitesse 6, puis battez les blancs d'œufs sans arrêt, selon la taille, jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
2. Quantité maximale de 24 œufs.

3. Pour la crème fouettée, fouettez 250 ml de crème fraîche à la vitesse 4 à 6.
4. Lorsque vous remplissez le bol de mélange avec du lait frais, de la crème ou d'autres ingrédients, assurez-vous de ne pas dépasser la quantité maximale.
5. Ne pas utiliser plus de 4 minutes en continu à la fois.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

1. Avant de nettoyer, assurez-vous que l'interrupteur est sur la position "0" et que la prise a bien été débranchée.
2. Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
3. Pour nettoyer l'extérieur, utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
4. N'utilisez ni détergents abrasifs ni alcool pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.
5. Pour nettoyer l'appareil, ne l'immergez jamais dans de l'eau.
6. Le crochet à pâte et la lame de mélange ne passent pas au lave-vaisselle. Les accessoires ne doivent être nettoyés qu'à l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.
7. Les accessoires en plastique, le bol mélangeur, le batteur à œufs, le verre du blender et les lames qui s'y trouvent peuvent être nettoyés à l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas de détergent abrasif.
8. Rangez l'appareil dans un lieu frais et sec.

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L' ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

CONDITION DE GARANTIE:

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

  	Importé par ELECTRO DEPOT 1 route de Vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL www.electrodepot.fr	Fabriqué en RPC
---	--	-----------------

La mise sur le marché de ce produit est opérée par ELECTRO DEPOT qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables.